

MENU BOCUSE

¥6,800

Entrée, Poisson, Viande, Dessert : Apetaizer *Starter, Fish, Meat, Dessert*

前菜 + 魚料理 + 肉料理 + デザート

ENTREE : *STARTER* 前菜

Foie gras de canard sauté, confiture de figues, essence de porto
鴨フォワグラのソテー 無花果のコンフィチュールとポルト酒のエッセンス
Sautéed duck foie gras with stewed figs and essence of port wine

SOUPE : *SOUP* スープ (+¥500)

Potage glacé au maïs
とうもろこしの冷製ポタージュ (+¥500)
Chilled sweetcorn potage

POISSON : *FISH* 魚料理

Bouillabaisse
地中海風ブイヤベース
Bouillabaisse

VIANDE : *MEAT* 肉料理

Entrecôte grillée sur charbon de bois, beurre Café de Paris, légumes d'été
牛サーロインの備長炭焼きとBBQ スタイル “カフェ・ド・パリ”バターソース
Char-grilled sirloin steak with Café de Paris butter sauce and summer vegetables

DESSERTS : *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse”
“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ
Paul Bocuse's special crème brûlée

ou または or

Pressé d'agrûmes au CAMPARI
カンパリ風味の柑橘フルーツのプレッセ
Pressed citrus fruit with CAMPARI

ou または or

Gâteau Opéra, sorbet au lait
“ガトー・オペラ” 軽やかな牛乳のソルベ添え
Opéra gateau with milk sorbet

ou または or

Compote de pêche blanche “Pêche-melba”
白桃のコンポート “ペーシュ・メルバ” (+¥300)
White peach compote, “Peach-melba”

Chaque menu comprend pain baguette et une boisson après le repas (thé ou café)

各コースにバゲット、食後の飲み物付き。
Every menu includes baguette bread and tea or coffee after the meal

Veillez choisir un dessert à la carte
¥6800 につきましてはテーブルにつき皆様同じメニューでお願い致します
Please choose a dessert from the à la carte menu